ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 2 Fecha: Memo I2021031874 – 22/10/2021 Página: 1 de 3

COMPONENTE:	**NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**			
1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN O CONTRATO A SUPERVISAR				
Convenio de Asociación / Contrato No:	9073	del año:	2024	
Nombre del Asociado / Contratista:	Consorcio por la reducción de habitabilidad en calle 2024			
Nombre del Servicio:	Servicio Comunidad de Vida para Población Habitante de Calle			
Nombre de la Unidad Operativa:	La Victoria			
Dirección de la Unidad Operativa:	Sasaima, Cundinamarca - Caseríos de Santa Inés, Vereda La Victoria, Finca La Victoria			
Teléfono de la Unidad Operativa:	3123695648			
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	cvlavictoria0@gmail.com			
1.1 DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL ASOCIADO-OPERADOR PARA ATENDER LA VISITA				
Nombre de la persona que atendió la visita:	Diana Katherine Christiansen Corredor - Lina Millán			
Cargo:	Nutricionista		Celular:	3015444406
1.2 DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA POR PARTE DE LA SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL				
Nombre del profesional de apoyo a la supervisión:	Nancy Katalina González Numpaque			
Celular:	3044537712			
Correo Electrónico:	nkgonzalezn@sdis.gov.co			
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA				
Fecha de la Visita:	20/05/2025			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	130	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:		115
Hora de inicio:	9:30 a.m.	Hora final:		3:00 p.m.
Observaciones:				
Se realiza visita de supervisión desde el componente de nutrición y salubridad a la Comunidad de Vida La Victoria, la visita es atendida por la nutricionista Diana Katherine Christiansen Corredor, y la técnica en alimentos Lina Millán, se resalta la disposición y atención a las observaciones brindadas y el interés en buscar alternativas para la implementación y cumplimiento del anexo técnico. Al finalizar la visita se realiza la socialización al Líder del Servicio Leonardo Salamanca. Se brindan recomendaciones para lograr el cierre de hallazgos en la siguiente visita.				

FECHA DE LA VISITA:	20/05/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073 - 2024

COMPONENTE:	**NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactoria	A Mejorar	Deficiente	OBSERVACIONES
1	Dar cumplimiento a las exigencias descritas en el Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, de conformidad con lo señalado en la normatividad vigente y en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.		x		En la revisión de la documentación disponible se identifica que falta seguir las instrucciones de diligenciamiento que indica el formato, por lo cual se sugiere un plan de trabajo entre nutricionistas, técnica en alimentos y personal manipulador de alimentos para revisar atentamente los instructivos de diligenciamiento e ingresar la información como se está solicitando desde el mapa de procesos de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.6). Se debe adquirir el tallímetro para la toma de datos antropométricos que está estipulado en el anexo técnico antes de realizar el tamizaje nutricional a gran escala del mes de junio 2025 (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.3).
2	Cumplir con lo establecido en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes, complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la SDIS.		x		Aunque las manipuladoras de alimentos cuentan con la dotación completa no hacen uso adecuado del tapabocas (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, Comunidad de Vida, numeral 2.2.2), se sugiere al equipo de nutricionistas reforzar las capacitaciones en buenas prácticas de manipulación de alimentos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, Comunidad de Vida, numeral 2.2.2.1) para evitar la contaminación cruzada de alimentos (uso de elementos de protección personal, uso del celular, lavado de manos en cada cambio de actividad, disponibilidad de jabón y toallas de secado de manos en el servicio de alimentación, etc.). Se recomienda realizar una revisión al servicio de alimentación y a las bodegas de almacenamiento para garantizar la hermeticidad de los espacios ya que se identifican moscas en las áreas (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.2.1.1.1).
3	Implementar los procedimientos y sub procesos establecidos en el Sistema de Gestión de la SDIS por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial: Subdirección de Nutrición (Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, Procedimiento Vigilancia Nutricional, Procedimiento Promoción de Hábitos en Estilos de Vida Saludable: alimentación, nutrición y actividad física, Componente Transversal buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos), Subdirección de Abastecimiento (Procedimiento Abastecimiento de Alimentos), Dirección Territorial y Subdirección de Nutrición (Manual Plan de Saneamiento), teniendo en cuenta las especificaciones del Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.		x		Se deben revisar los tiempos de adquisición de los alimentos debido a que con la programación actual no es posible dar cumplimiento a la entrega de la minuta de alimentos. En esta visita se identifica que el servicio entrega en el almuerzo jugo de lulo en vez de jugo de guayaba, la ensalada llevaba habichuela y arveja en vez de apio y calabacín, y el arroz entregado no llevaba perejil. Igualmente al verificar la disponibilidad de insumos para brindar las onces del día, se identifica que se entregará sorbete de fresa en vez de sorbete de lulo. Los anteriores intercambios no fueron ingresados al Formato Autorización cambio de preparaciones / alimentos FOR-PSS-245, y no habían sido consultados, ni aprobados por el equipo de nutricionistas del servicio social. Se identifica que el servicio adquiere arveja verde seca que no está contemplada en la minuta de alimentos, así como torta de vino los cuales se constituyen en intercambios no autorizados (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.2, numeral 2.1.2.5). Es necesario que las facturas o remisiones de los pedidos de alimentos estén disponibles desde la recepción de pedidos tanto para el diligenciamiento de formatos como para la supervisión y entes de control como lo indica el anexo técnico (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.2). La trazabilidad en los formatos se debe garantizar en todo momento con la coherencia entre lo que se anota en la proyección de compras, recepción de alimentos, entradas y salidas de alimentos, intercambios de alimentos y preparaciones, preparación de alimentos, toma

FECHA DE LA VISITA:	20/05/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073 - 2024			
						de muestras de alimentos, etc. (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.6). Fortalecer al personal en la necesidad de realizar calculos para garantizar la entrega de todas las preparaciones haciendo uso de los ingredientes y cantidades que indica el análisis nutricional ya que se identifica que en las bebidas calientes del desayuno se utilizan solo 200 cc de leche de vaca entera, cuando el análisis nutricional indica que son 270cc, así como la entrega de queso campesino en ración de 51 g cuando la minuta indica que son 80 g. Igualmente se requiere fortalecer en la estandarización de utensilios y porciones de alimentos, y el diligenciamiento de formatos y rotulación (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.6).
4	Disponer en físico y de forma organizada la documentación requerida para consulta del talento humano, asociada a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por la SDIS (lineamientos, manuales, protocolos, guías).			x		La documentación de la minuta de alimentos no se encuentra disponible en su totalidad para consulta del personal manipulador de alimentos, se recomienda al equipo de nutricionistas reforzar la implementación de esta documentación (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.6). Se deben tener impresos y disponibles los protocolos relacionados con la recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución que se encuentran en el Sistema de Gestión SDIS para la consulta constante del personal manipulador de alimentos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.2.1.2.7.4).
5	Diligenciar oportunamente y disponer de forma organizada, los formatos y documentos asociados a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, verificando periódicamente las versiones vigentes disponibles en el Sistema de Gestión de la SDIS.			x		Formato de preparación de alimentos no se diligencia en tiempo real. Se debe fortalecer al personal manipulador de alimentos en el adecuado y oportuno diligenciamiento de formatos ya que deben estar en la capacidad de realizar este proceso y no depender de la presencia del técnico de alimentos o nutricionista para que estos documentos estén al día, debido a que todo el personal debe estar en la disposición para el correspondiente diligenciamiento. (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.6; Anexo técnico 1 de 5, numeral 4.2.2.15). Se utilizan las versiones actualizadas del sistema de gestión.
6	Garantizar durante toda la ejecución del contrato el concepto sanitario favorable del servicio social, para ello el contratista deberá radicar carta de solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente en un plazo máximo de tres (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio.	x				La unidad operativa cuenta con un concepto higiénico-sanitario vigente y favorable, emitido por la autoridad competente. Sin embargo, no dispone del concepto sanitario para el servicio de alimentación, por lo que se indicó realizar la solicitud correspondiente (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.2.1).
7	A partir de la Guía de Plan de Saneamiento, el contratista deberá actualizar, divulgar e implementar el Plan de Saneamiento del servicio social, durante los primeros 21 días de ejecución del contrato, de acuerdo con lo establecido en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida y la documentación disponible en el Sistema de Gestión de la SDIS.	x				La unidad cuenta con Plan de Saneamiento actualizado y adaptado a la unidad operativa y avalado. Formato declaración de compromiso firmado.
8	Implementar los planes de contingencia establecidos en el Plan de Saneamiento del servicio social con el fin de disponer de los alimentos y recursos necesarios para atender las eventualidades que puedan afectar el suministro de alimentos, y la disponibilidad y acceso a agua potable según la normatividad vigente.	x				No ha sido necesaria la implementación de planes de contingencia.

FECHA DE LA VISITA:	20/05/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Procedimiento DNA Abastecimiento de Alimentos

- En la revisión de la documentación se identifica que hace falta realizar lectura de los instructivos de diligenciamiento de los formatos para asegurar la trazabilidad de la información, se brinda retroalimentación y se sugiere fortalecimiento técnico involucrando al personal manipulador de alimentos.
- Es necesario revisar la frecuencia de compra de productos como el Fruver para poder brindar respuesta a la entrega de la minuta de alimentos tal cual como está establecido en el ciclo de menús en su presentación y método de cocción (se realizan intercambios sin seguir las indicaciones del anexo técnico y superando el límite estipulado por día y semana).
- Se indaga por productos del Fruver que se requieren para dar respuesta a la cena del día, así como queso doble crema que se requiere para el desayuno, y bocadillo para la cena del día siguiente, indican que no se encuentran disponibles porque el pedido llegará en las próximas horas. Se recuerda que los productos y alimentos deben llegar al servicio por lo menos con un día de antelación para suplir la necesidad, no se deben solicitar pedidos para el mismo día de consumo y siempre se deben adquirir con los proveedores autorizados. Formato de transporte de alimentos y formato de recepción de alimentos no cuentan con el dato de factura o remisión. Se recuerda que la documentación que soporta la adquisición de los alimentos requeridos para cumplir la implementación de la minuta de alimentos debe estar disponible en todo momento para consulta de la supervisión y de entes de control como lo especifica el anexo técnico.
- En la verificación de almacenamiento se identifica lo siguiente: uso de arveja verde seca en vez de arveja verde cruda, torta de vino la cual no está contemplada en la minuta de alimentos. Se solicita que se vaya realizando la recolección de las fichas técnicas de los productos adquiridos con los proveedores para dar respuesta a la correcta implementación de la minuta de alimentos aprobada para este servicio.
- En la verificación de la disponibilidad de los productos requeridos para las onces del día, se solicita realizar el pesaje del pan de maíz el cual tiene un gramaje promedio de 25 g, según informa el servicio se entregan 2 unidades por participante para completar 50 g, y el análisis nutricional indica que son 60g para esa salida. Se solicita revisar que todos los productos adquiridos cumplan lo estipulado en el Instructivo Recepción de alimentos INS-PSS-012 tanto en su calidad, cantidad, como en su empaque y rotulación, esto frente a hallazgos en los productos de panadería (empaque y rotulación), y cárnicos (rotulación que no se conserva en cadena fría).

Procedimiento DNA Planificación Alimentaria y su Implementación en los Servicios Sociales SDIS

- En la verificación de la documentación que hace parte de la implementación de la minuta de alimentos se identifica que el formato de preparación de alimentos no se diligencia en tiempo real. El personal manipulador de alimentos no se involucra en el diligenciamiento de formatos.
- En la verificación de las cantidades de alimentos utilizadas en formato de preparación de alimentos para la preparación de la bebida caliente del desayuno se identifica que se utilizan solo 200 cc de leche de vaca entera, cuando el análisis nutricional indica que son 270cc. Se identifica entrega de queso campesino en ración de 51 g cuando la minuta indica que son 80 g. Se solicita a la nutricionista realizar fortalecimiento técnico a técnica en alimentos y personal manipulador de alimentos para el adecuado cálculo de las cantidades requeridas para las preparaciones según la cobertura y la información disponible en análisis nutricional.
- En el acompañamiento al proceso de servido y distribución del almuerzo se identifica que se entrega jugo de lulo en vez de jugo de guayaba, la ensalada del almuerzo lleva habichuela y arveja en vez de apio y calabacín, el arroz entregado no llevaba perejil. Se verifica la disponibilidad de insumos para brindar las onces del día, se identifica que se entregará sorbete de fresa en vez de sorbete de lulo. Los anteriores intercambios no han sido ingresados al Formato Autorización cambio de preparaciones / alimentos FOR-PSS-245, por ende son intercambios realizados sin autorización previa, y que tampoco son aprobados por el equipo de nutricionistas del servicio social.
- El personal manipulador destinado a la línea de servido no participa del proceso de medición del plato modelo. Se identifica que el personal manipulador requiere fortalecimiento técnico por parte del perfil de nutrición del contratista en los siguientes temas: hacer uso adecuado de los elementos de protección personal, conocimiento e implementación de la documentación de la minuta de alimentos, cálculo y prealistamiento de ingredientes, estandarización de utensilios y servido de porciones.
- Se solicita el envío de la programación de refrigerios extramurales según especificaciones del anexo técnico y de la propuesta de derivación dietaria para brindar el aval correspondiente con plazo de envío al viernes 30 de mayo de 2025.
- Se socializa que a partir de este mes en los informes de ejecución mensual y en los comités bimestrales se deberá dar cuenta de las raciones consumidas durante cada mes, esto se calcula sumando la asistencia DIARIA desde el primero al 30 o 31 de cada mes, y multiplicando este resultado por 6 que corresponde al número de tiempos de comida que se brindan en el servicio (bebida caliente, desayuno, medias nueves, almuerzo, onces y cena). Debido a que este reporte está sujeto a la cobertura, será necesario indicar las acciones que realiza el componente para garantizar la permanencia de los participantes en el servicio, por ejemplo, se tienen en cuenta quejas en buzón de sugerencia, se realizan asambleas donde se brinda respuesta a las inquietudes de los participantes, se explica la implementación de la minuta en las acciones de promoción, etc.
- Se deben tener impresos y disponibles la minuta de alimentos (ciclo, análisis y minuta patrón), así como los protocolos relacionados con la recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución que se encuentran en el Sistema de Gestión SDIS para la consulta constante del personal manipulador de alimentos.
- Se aclara que el Formato Inspección plan de muestreo porciones servidas FOR-PSS-252, y el Formato Evaluación de características organolépticas FOR-PSS-246 es de diligenciamiento exclusivo de profesional nutricionista dietista y que debe ser aplicado por lo menos una vez a la semana.

Procedimiento DNA Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad física (PPSANAF)

- No es posible verificar los formatos en físico relacionados con el procedimiento. Se recuerda que toda la documentación tanto física como virtual debe estar disponible tanto para el equipo de supervisión, como para los entes de control.
- Se realiza el seguimiento al abordaje de los ID Persona atención única nuevos del mes para garantizar que se incluyan a estos participantes en las acciones IEC programadas en el mes. Se socializa a la nutricionista y a la técnica SIRBE Angélica Córdoba Corredor, la forma de diligenciamiento del Formato Base de consolidación mensual de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física FOR-PSS-298, se explica que debe ser un diligenciamiento en conjunto con técnico(a) SIRBE del servicio para garantizar la validación de la información desde el sistema misional y evitar la pérdida de personas reportadas por mal diligenciamiento de la información.
- Se brinda indicación para la presentación de informes de ejecución mensual y de comités técnicos, donde se deberá informar claramente cuántas fueron las atenciones únicas nuevas en cada mes, y de ese total de participantes, cuál porcentaje fue abordado con acciones de promoción en ese mes, esto con el fin de brindar respuesta al reporte de meta y las acciones requeridas para su cumplimiento.
- No se obtuvo respuesta respecto a la socialización de la pieza comunicativa de la celebración del mes mundial de la actividad física. Se solicita su implementación y verificar que lo que se realice siga las indicaciones de la referente de nutrición de Adultez, en caso de que se requiera modificar el cronograma de acciones IEC se debe pasar la solicitud de modificación correspondiente sobre el aval que brindaron las nutricionistas de la operación directa en el mes de febrero 2025 enviando nuevamente el documento en el cual debe venir resaltada la modificación correspondiente.

FECHA DE LA VISITA:	20/05/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073	DEL:	2024

Procedimiento DNA Vigilancia Nutricional

- El tallímetro disponible no es el solicitado por anexo técnico, y está en malas condiciones, no tiene tope. Debe adquirirse el solicitado antes de realizar el tamizaje nutricional a gran escala de junio 2025.
- Se debe actualizar el listado de participantes con modificaciones alimentarias disponible en el servicio de alimentación ya que se identifican varios participantes que ya no se encuentran en el servicio.
- Se remitirán datos de la nutricionista Diana Katherine Christiansen Corredor a la referente de nutrición de Adultez para que sea convocada al correspondiente Fortalecimiento Técnico en Toma de Medidas Antropométricas que solicita el anexo técnico. Se solicita a la nutricionista que asista al espacio cuando sea convocada.
- Se indaga sobre la base de clasificación nutricional remitida por el Equipo de Vigilancia Nutricional de la Subdirección de Nutrición, comunicación compartida el pasado 08 de abril. La nutricionista indica que al momento no se ha realizado el filtro correspondiente. Se solicita revisar la base junto con técnico(a) SIRBE para identificar de la TOTALIDAD de la base, cuántos se encuentran en este momento en el servicio, cuántos de esos que se identificaron tienen una interpretación del estado nutricional de malnutrición ya sea por déficit (riesgo de delgadez, o delgadez) o exceso (sobrepeso, obesidad); realizando la toma del peso y la talla verificar cuáles de estos participantes requieren acciones de vigilancia del estado nutricional (modificaciones dietarias, inclusión en acciones de promoción en estilos de vida saludable de nutrición, alimentación y actividad física, y diligenciamiento del Formato Intervención FOR-PSS-127), cuáles de esos participantes requieren ser canalizados a salud por continuar presentando una interpretación del estado nutricional de delgadez u obesidad. Esta información debe enviarse vía correo electrónico a más tardar el viernes 30 de mayo de 2025.
- Debido a hallazgos en revisión de la documentación, se recuerda que el Protocolo Toma y registro de medidas antropométricas PTC-PSS-017 indica que la talla se debe registrar en centímetros con un decimal, y el peso en kilogramos con un decimal, y que los equipos solicitados en anexo técnico permiten seguir esta indicación.
- Frente a las quejas que presentan los participantes para consumir o no ciertos alimentos se podrían realizar las siguientes acciones:
-- En asamblea con participantes explicar cómo se realizan las modificaciones dietarias (por priorización de la base de interpretación nutricional, por presentar una condición de salud o patología que ponga en riesgo el estado nutricional, por remisión médica), y que estas modificaciones pueden estar relacionadas con el incremento o disminución de las raciones de acuerdo a la programación de la minuta establecida para este punto, o con la modificación de textura cuando se presentan problemas de dentición o por procedimientos quirúrgicos.
-- Se debe aprovechar la oportunidad de interacción con el participante al ingreso al servicio social mostrando el ciclo de menús establecido para este punto e indicando al participante que se revisará su historia social para saber si venía con alguna indicación especial desde el servicio del cual es remitido y continuar así la modificación en caso de ser requerido.
-- En las citas médicas se debe solicitar al talento humano que acompaña a los participantes que antes de que estos ingresen a la consulta en un minuto deben indicar al profesional que atenderá la cita que este se encuentra institucionalizado y que se solicita que no se deje ninguna indicación relacionada con el tema de nutrición que solicite el participante, sino que sea remitido a la atención por parte de nutricionista o gastroenterólogo para que desde un diagnóstico se le brinde la modificación alimentaria, esto debido a que hay una minuta establecida y una indicación de no consumo podría perjudicar la entrega de alimentos disponible para ese participante.
-- Las modificaciones dietarias que se vayan a implementar sobre la alimentación de los participantes deben contar con el acta correspondiente donde se socializa al participante el ciclo de menús establecido y las modificaciones que sobre este ciclo se realizarían. Este encuentro debe ser entre participante, nutricionista y profesional psicosocial. En caso de que el participante acepte o se rehúse se debe dejar anotado el compromiso de participar en las acciones de promoción en estilos de vida saludable, así como en las acciones de actividad física sobre todo en los casos de sobrepeso y obesidad, y esta acta debe incluirse en la historia social del participante. Cuando la modificación se deba realizar por indicación ya sea del médico o nutricionista de la EPS, y el participante se rehúse a aceptar la modificación, el acta debe ser firmada por nutricionista, coordinador o responsable del servicio social, profesional psicosocial y profesional de enfermería del servicio social así como lo solicita el anexo técnico 3 de 5 en la NOTA del numeral 2.1.2.8.
-- Se recuerda al contratista que el anexo técnico 3 de 5 en su numeral 2.1.2.8, literal e) indica que el contratista deberá garantizar el suministro de complementos o suplementos nutricionales, entre otros, a participantes que por su estado nutricional lo requieran mientras se adelanta el trámite y entrega por parte de la EPS.

Componente Transversal Alimentario y Nutricional DNA Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

- Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803 diligenciado al día.
- Se recuerda que, una vez cumplido el mes, el primer día hábil del mes siguiente o en la fecha que solicite la referencia de nutrición de Adultez, se deberá remitir el Excel Cargue 803 para el reporte de la información. Se recuerda que los datos van escritos en entero con un decimal.
- Respecto a los informes de ejecución mensual y la presentación de los comités técnicos se aclara que es necesario que el servicio indique en el espacio de observaciones del Formato 803 si parte del descomide DIARIO fue utilizado para compostaje o donación, cuáles desperdicios fueron reutilizados, y para cuáles cultivos o para qué fin fueron donados. En los comités se tomará la totalidad de los desperdicios del mes y sobre este se indicará el porcentaje de reutilización, esto con el fin de brindar claridades para el reporte de meta del descomide. Por otra parte, es importante que si se identifica una preparación que presenta un alto descomide por parte de los participantes, se realice la implementación del Formato Aceptación de preparaciones FOR-PSS-250 y su correspondiente tabulación en el Formato reporte resultados aceptación de preparaciones FOR-PSS-251, tomar registro fotográfico del descomide, la propuesta de cambio de la preparación siguiendo las indicaciones de cumplimiento de intercambio de componentes que indica el anexo técnico, y toda la evidencia que pueda alimentar esta solicitud con el fin de que se realice el cambio o modificación de la preparación en cuestión, y toda gestión también deberá dejarse plasmada tanto en informe de ejecución como en comités técnicos como una gestión que ayuda a la disminución de las pérdidas y desperdicios que se generan en este servicio ya que en este reporte de meta es importante observar mes a mes la disminución de las pérdidas totales.
- Se informa que sobre este componente transversal, próximamente la referente de nutrición de Adultez realizará la socialización de un reporte de meta relacionado con la implementación de una acción IEC relacionada con el tema de pérdidas y desperdicios de alimentos, sobre la cual la referente compartirá la estrategia a implementar y la fecha en la cual se debe realizar, una vez se haga esto efectivo deberá reportarse en el informe de ejecución del mes y socializarse en el correspondiente comité técnico.

FECHA DE LA VISITA:	20/05/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073	DEL:	2024

Procedimientos Generales SDIS: Plan de Saneamiento
- Formatos de plan de saneamiento al día.
- Se debe realizar una revisión al servicio de alimentación y a las bodegas de almacenamiento para garantizar la hermeticidad del espacio ya que se observan moscas en todas las áreas, esto también debido a que se dejan las puertas abiertas por tiempos prolongados. Cabe anotar que el servicio ha realizado gestiones con entes de control local para este tema.
- Realizar los procesos de fumigación a que haya lugar para evitar la presencia de estos insectos.
- Se identifican angeos en ventanas altas con espacios abiertos que permiten el ingreso de plagas.

Especificaciones del anexo técnico: Compras locales de alimentos
- Sobre este tema se informa que se solicitarán los reportes mensuales que solicita el anexo técnico 3 de 5, numeral 3 sobre la participación de los pequeños y medianos productores donde se verifique el cumplimiento del porcentaje mínimo establecido para dar respuesta a la especificación del anexo técnico 1 de 5, numeral 9.1.2.2.1 sobre las obligaciones del contratista de carácter administrativo, NOTA del numeral 27 que indica que las compras de hortalizas, tubérculos, frutas y verduras deberán provenir por lo menos en un 30% de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria Locales, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores de la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.
- Esta información debe aparecer en los informes mensuales de ejecución, así como en la presentación de los comités bimestrales del componente de nutrición y salubridad, donde se indique claramente cuál porcentaje de las compras totales de hortalizas, tubérculos, frutas y verduras es adquirido con estos pequeños productores, cómo se llama el proveedor y cuáles son los productos específicos de la minuta de alimentos establecida que se están adquiriendo para dar respuesta a esta solicitud.

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo			
Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica
3	Tamizaje nutricional a gran escala	- Revisar Protocolo Toma y registro de medidas antropométricas PTC-PSS-017 - Implementar Formato Inventario equipos antropométricos de los servicios sociales FOR-PSS-165 - Implementar Formato Hoja de vida de equipos antropométricos FOR-PSS-656 - Solicitar formato SIRBE para registro de datos antropométricos previo al tamizaje. - Implementar Formato Registro datos antropométricos FOR-PSS-161 para aquellos participantes que no aparecen en formato SIRBE.	Junio 2025
3	Verificación fichas técnicas de productos abarrotes, lácteos, panadería, carnes de res, cerdo, pollo y pescado	- Revisar Instructivo Recepción de alimentos INS-PSS-012 - De acuerdo con las indicaciones del INS-PSS.012 revisar que los proveedores contratados cumplan las características de calidad, empaque y rotulado solicitadas en el instructivo. - Solicitar las fichas técnicas de los alimentos y productos contratados a cada proveedor.	Junio 2025
7	Implementación del protocolo de Plan de Saneamiento	- Revisar el Protocolo Implementación plan de saneamiento PTC-PSS-027 - Revisar que el Formato Declaración de Compromiso FOR-PSS-072 esté actualizado - Implementar el Formato Seguimiento implementación plan de saneamiento FOR-PSS-253 - Verificar que en el servicio se esté haciendo la implementación de los formatos: -- Formato Control de lavado y desinfección del tanque de agua potable FOR-PSS-064 (cuando sea requerido) -- Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR-PSS-065 -- Formato Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas FOR-PSS-068 -- Formato Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques FOR-PSS-067 -- Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-066 -- Formato Registro de control de plagas FOR-PSS-069 (si es necesario) -- Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-071	Junio 2025

Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita	
Acciones a implementar	**Plazo**
Fortalecimiento técnico realizado por perfil de nutrición y dietética del contratista, dirigido a personal manipulador de alimentos y técnico en alimentos, enfocado en los siguientes temas: - Lectura e implementación de ciclo de menús, análisis nutricional y minuta patrón - Diligenciamiento oportuno y correcto de formatos del servicio de alimentación - Autorización de intercambios - Estandarización de utensilios y porciones servidas - Toma de temperaturas - Toma de plato modelo - Prueba organoléptica - Buenas prácticas de manipulación de alimentos: riesgo de contaminación cruzada	30 de mayo de 2025
Disponibilidad en físico de la minuta (ciclo, análisis, minuta patrón), y de los instructivos relacionados con la recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución que se encuentran en el Sistema de Gestión SDIS para la consulta constante del personal manipulador de alimentos	30 de mayo de 2025

FECHA DE LA VISITA:	20/05/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073	DEL:	2024
Revisión compra productos arveja verde cruda, galleta de avena, galleta de soda según claridades brindadas en la visita.					30 de mayo de 2025
Regulación de frecuencia de compra de alimentos para dar respuesta a la presentación y métodos de cocción de la minuta de alimentos					30 de mayo de 2025
Revisión empaque y rotulación productos de panadería y cárnicos para dar respuesta a lo que solicita el Instructivo Recepción de alimentos INS-PSS-012					30 de mayo de 2025
Disponibilidad de las facturas o remisiones de la adquisición de los productos y alimentos necesarios para dar respuesta a la implementación de la minuta y que esté acorde a la proyección de compras de los Formatos Plan de compras semanal asociados FOR-PSS-175 y Plan de compras consolidado mensual asociados FOR-PSS-226.					30 de mayo de 2025
Envío propuesta entrega refrigerio extramural según específicaciones del anexo técnico y de las derivaciones dietarias para brindar el aval correspondiente.					30 de mayo de 2025
Actualización del listado de participantes con modificaciones dietarias, disponible en el servicio de alimentación.					Lo antes posible
Adquisición del tallímetro que solicita el anexo técnico.					Antes del tamizaje nutricional de junio 2025
Identificación de participantes en base de clasificación nutricional de la Subdirección de Nutrición, enviar correo indicando cuántos se encuentran en este momento en el servicio, de estos cuántos tienen una interpretación del estado nutricional de malnutrición por déficit o exceso; confirmación peso y talla para saber cuáles de estos participantes requieren acciones de vigilancia del estado nutricional (modificaciones dietarias, inclusión en acciones de promoción en estilos de vida saludable de nutrición, alimentación y actividad física, y diligenciamiento del Formato Intervención FOR-PSS-127), cuáles de esos participantes requieren ser canalizados a salud por continuar presentando una interpretación del estado nutricional de delgadez u obesidad.					30 de mayo de 2025
Garantizar que la documentación relacionada con todos los procedimientos de nutrición y salubridad estén disponibles para la consulta del equipo de supervisión y de entes de control (promoción en estilos de vida saludable y vigilancia nutricional).					Lo antes posible
Verificar hermeticidad servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas, así como realizar el proceso de fumigación correspondiente.					Lo antes posible
Elaboración de reportes mensuales sobre la participación de los pequeños y medianos productores inscritos en la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico, donde se verifique el cumplimiento del porcentaje mínimo establecido en la adquisición de hortalizas, tubérculos, verduras y frutas, correspondiente a cada unos de los meses que han transcurrido desde el inicio de ejecución del contrato para brindar respuesta a lo que solicita el anexo técnico.					Deberán ser remitidos en el plazo que se indique en el correo de solicitud.
Informes de ejecución mensual y presentación de comités bimestrales, elaborados con base en las metas de política que se reportan desde el componente de nutrición y salubridad, y la especifidad de productos que solicita el anexo técnico: **1. REPORTE DE META CONPES PRODUCTO 3.5.5 PARTICIPANTES DE LOS SERVICIOS SOCIALES DE LA SDIS CON APOYO ALIMENTARIO VINCULADOS EN ACCIONES DE PROMOCIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE**: Cuántas fueron las atenciones únicas nuevas en cada mes, y de ese total de participantes, cuál porcentaje fue abordado con acciones de promoción en cada mes. **2. REPORTE META CONPES PRODUCTO 2.6.4 BUENAS PRÁCTICAS LOCALES PARA LA REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS IMPLEMENTADAS EN UNIDADES OPERATIVAS DE LA SDIS EN LAS QUE SE REALIZA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**: Cuáles desperdicios fueron reutilizados, para cuáles cultivos o para qué fin fueron donados. Para los comités bimestrales se tomará la totalidad de los desperdicios por cada mes y sobre cada valor se indicará el porcentaje de reutilización. Igualmente se debe dar cuenta de la gestión para cambios de preparación por baja aceptación y de toda acción que contribuya a la disminución de las pérdidas y desperdicios que se generan debido a que se debe observar mes a mes la disminución de las pérdidas totales. **3. REPORTE META No. 62 DEL PLAN DISTRITAL DE DESARROLLO SOBRE RACIONES CONSUMIDAS**: Este dato se calcula sumando la asistencia DIARIA desde el 1ro al 30 o 31 de cada mes, y multiplicando este resultado por 6 que corresponde al número de tiempos de comida que se brindan en el servicio (bebida caliente, desayuno, medias nueves, almuerzo, onces y cena). Debido a que este reporte está sujeto a la cobertura, será necesario indicar las acciones que se realizan desde este componente para garantizar la permanencia de los participantes en el servicio, por ejemplo, se tienen en cuenta quejas en buzón de sugerencia, se realizan asambleas donde se brinda respuesta a las inquietudes de los participantes, se explica la implementación de la minuta en las acciones de promoción, etc. **4. REPORTE META CONPES PRODUCTO 2.6.5 ACCIONES PEDAGÓGICAS DE PROMOCIÓN DE CONSUMO RESPONSABLE Y MANEJO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS CON LOS PARTICIPANTES DE LOS SERVICIOS SOCIALES QUE RECIBEN APOYO ALIMENTARIO EN LA SDIS**: Implementación de una acción IEC relacionada con el tema de pérdidas y desperdicios de alimentos, sobre la cual la referente compartirá la estrategia a implementar y la fecha en la cual se debe realizar, una vez se haga esto efectivo deberá reportarse en el informe de ejecución del mes y socializarse en el correspondiente comité técnico. **5. COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS**: En los informes mensuales de ejecución, así como en la presentación de los comités bimestrales del componente de nutrición y salubridad, se debe indicar claramente cuál porcentaje de las compras totales de hortalizas, tubérculos, frutas y verduras es adquirido con pequeños productores de los autorizados por la Secretaría de Desarrollo Económico, cómo se llama el proveedor y cuáles son los productos específicos de la minuta de alimentos establecida que se están adquiriendo para dar respuesta a esta solicitud. Recordar que el porcentaje mínimo es del 30% y ***que no se deben incluir en este porcentaje compras de productos diferentes al Fruver***.					Desde el informe de ejecución de mayo 2025 y desde comité de junio 2025.

FECHA DE LA VISITA:	20/05/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073	DEL:	2024
Observaciones de quien recibe la visita		Ninguna			
Firma de quien recibe la visita		En listado de asistencia			
Nombres y Apellidos		Leonardo Salamanca, Diana K. Christiansen, Lina Millán			
Cargo		Líder de Servicio, Nutricionista Dietista, Técnica de Alimentos			
Fecha de la visita	20/05/2025	Hora inicio de la visita	9:30	Hora finalización de la visita	16:00

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma:	En listado de asistencia
Nombres y Apellidos:	Nancy Katalina González Numpaque
Cargo:	Profesional Equipo Apoyo a la Supervisión, Componente Nutrición y Salubridad

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código:	FOR-GD-023
Versión:	2
Fecha:	Memo I2024018983 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: Visita Supervisión componente nutrición y salubridad 2. Lugar o Localidad o Sede: CV La Victoria 3. Fecha y hora: 20/05/2025 9:30 AM

4. Nombre responsable: ND Katalina González - Nutricionistas Equipo Supervisión 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Adultez

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Lina C. Tilbán M.	CC	20916960	CV. La Victoria	Técnico Alimentos	Contratista	linamilenatilban@gmail.com	3138384221	
2	Diana Katherine Christiansen	CC	1070782500	CV la victoria	Nutricionista	Contratista	DianaKatherineChr2@gmail.com	3217792569	
3	Angélica Córdoba Cabrera	CC	1070785930	CV la Victoria	T. Administrativo	Contratista	angelicacabrera@gmail.com	3125720055	
4	Liz Ortiz	CC	1020782075	CV la Victoria	Operativo	Contratista	cvlavictoria@gmail.com	3118365024	
5	Leonardo Solamanca	CC	10420602	CV la Victoria	Líder Servicio	Contratista	cvlavictoria@gmail.com	3236954428	
6	Katalina González N.	CC	53014542	SDIS Adultez	Nutricionista supervisión	Contratista	kgonzalezn@sdis.gov.co	3044537712	
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.